

The Living Pavilion by Aman
Afternoon Tea Menu

卯月
UZUKI

- STARTER -

桜スパークリングウォーター
Sakura Sparkling Water
苺最中
Strawberry Monaka Wafer

- SAVORIES -

桜鯛のブランダード
Sakura Sea Bream Brandade
桜海老と甘海老のタルタル
菜の花のジェノヴェーゼ
Sakura Shrimp and Sweet Shrimp Tartare
Nanohana Flower Genovese
筍の西京漬けのカダイフフリット
増田和牛ブレザオラ 山椒
Bamboo Shoot Kadaif Fritter with Kyoto Miso Marinade
Masuda Wagyu Bresaola, Sansho Pepper
うすいえんどうと煎茶のブリオッシュ
カシューナッツクリーム
Green Bean and Green Tea Brioche
Cashew Nut Cream

- SWEETS -

桜餅
Sakura Mochi
玉露ロールケーキ
丹波黒豆
Gyokuro Tea Roll Cake
Tamba Black Bean
不知火シュークリーム
Shiranui Orange Cream Puffs
菜の花のクレープ
Nanohana Flower Crepes

- FRESHLY PREPARED -

桜餡とトンカアイスクリームのパフェ
Sakura Bean Paste and Tonka Bean Ice Cream Parfait

- SCONES -

プレーンスコーン 桜とチェリーのスコーン
Plain Scone, Sakura and Cherry Scone
黒文字茶チョコレートクリーム 桜と苺のクロテッドクリーム アンチョビバター
Kuromoji Tea Chocolate Cream, Sakura and Strawberry Clotted Cream
Anchovy Butter

- SORBET -

アマン京都の森の庭で採れた花梨のソルベ
Chinese Quince Sorbet from the Forest Garden of Aman Kyoto

- JAPANESE SWEETS -

井筒八ッ橋本舗の生八ッ橋
Cinnamon Yatsushashi Mochi
ドゥーブルクリーム ブルーベリー クランブルクッキー
Double Cream, Blueberry, Crumble Cookies

抹茶 山政小山園 四方の薫
Kyoto Uji Matcha Green Tea

- ADDITIONAL OPTION -

チーズフレとフロマージュ・ブランのパフェ +7,200
Cheese Soufflé and Fromage Blanc Parfait
チュロス、和三盆シャンティ、上賀茂はちみつ、ミックスベリー
Churros, Wasanbon Sugar Cream, Kamigamo Honey, Mix Berries

おすすめのティー Tea Recommendations

サクラ Blossom Sakura Blossom

ローズヒップやハイビスカス、グリーンルイボス、ステビアリーフを加え
満開の桜をイメージした甘酸っぱく香り豊かなブレンドティー
透き通ったピンクの水色に華やかな香りで春を感じる一杯です。

ハッピーティー Happy Tea

神秘の木とも呼ばれるワユサリーフをベースに
甘酸っぱいラズベリーとジャスミンの花、
ハイビスカスやリンゴを合わせたウェルネスティー。
気分が高揚して幸せな気持ちに導いてくれるブレンドです。

アマン京都オリジナルのティーセレクション Aman Kyoto Original Tea Selection

アマン京都 オリジナル ジャスミンアップル煎茶 Aman Kyoto Original Jasmine Apple Green Tea

山政小山園の一番茶の宇治煎茶「大吉山」をベースに
ジャスミンのホールフラワーをブレンド。煎茶とジャスミンの
やわらかな香りが調和し、まろやかな風味が広がります。

アマン京都オリジナル黒豆ほうじ茶 Aman Kyoto Original Roasted Black Bean Tea

焙煎した黒豆と、山政小山園の最上級ほうじ茶「京ほいろ」をベースにブレンド。
旨みを残しながら軽くローストした上級ほうじ茶と
黒豆ローストの香りが重なるやさしい味わいです。

紅茶

Tea Selection

ダージリン サマーゴールド

夏の時期に摘まれた北東インド産の最高級ダージリン。
充実した香りと味わいをお楽しみください。

Darjeeling Summer Gold

アッサムバリ

伝統的な自然農法で栽培されたアッサムティー。
最高の香りが生じるときに収穫されたセカンドフラッシュを使用。
コクのあるモルティーフレーバーが特徴です。

Assam Bari

イングリッシュブレックファスト

スリランカ産の最高級品。
深みがある豊かな香りと味わいが特徴で、カフェインが少し強めの紅茶です。

English Breakfast

アールグレイ

繊細なダージリンの茶葉にベルガモットの香りをブレンド。
上品でしっかりした味わいが特徴の、絶品のアールグレイです。

Earl Grey

ウヴァ

セイロンのハイグロウンティーの一つで世界三大銘茶に数えられる。
深みのある水色にメントールのような爽やかな香りが特徴。

Uva

オーガニック マサラチャイ

カルダモン、ジンジャー、シナモンなどのスパイスを有機アッサムに配合。
最高に香り豊かなブレンドでロイヤルミルクティーもおすすすめです。

Organic Masala Chai

ローカフェインティー・ハーブティー

Low Caffein Tea, Herbal Infusion

ルイボス

グリーンルイボスを発酵させた南アフリカ原産のハーブティー。
タンニンが少なく、渋みや苦みのない紅茶のような味わい。

Rooibos

カモミール

リラックスハーブの代表格、エジプト産のカモミール。
リンゴのような甘い香り。ティータイムや就寝前にもおすすめです。

Chamomile

ジャスミンパール

有機栽培の中国緑茶をベースに華やかなジャスミンの花で香り付け
しました。パール状に丸まった茶葉が芳醇な香りと共に花開きます。

Jasmine Pearl

ミント

明るい太陽のもとオレゴンとカリフォルニアで収穫された有機スペアミントと
有機ペパーミントのブレンド。食後や気分をすっきりさせたいときにおすすめです。

Mint

レモンメレンゲ

抗酸化作用が特に高い希少なグリーンルイボスに、オレンジピールやバラ
矢車菊をブレンド。まるでレモンメレンゲパイのような
ふんわり軽やかな口当たりと甘くクリーミーな味わいを再現しました。
ほんのり香るレモンの酸味とメレンゲのやさしい甘さが絶妙に調和し
ティータイムを華やかに彩ります。

Lemon Meringue

日本茶・中国茶

Japanese Tea, Chinese Tea

一保堂いり番茶

茶葉を炒ることによって生まれる焚火のような香りのお茶です。

京都では古くより普段使いのお茶として親しまれています。

身体も温まり、消化吸収を助けてくれるいり番茶は、初めの一杯にぴったりです。

Iribancha Roasted Tea

祥玉園の日本茶

創業文政10年(1827年)、宇治茶にこだわり、

日本で13人しかいない最高段位“十段”の茶師の手掛ける日本茶

Japanese Tea by *Shogyokuen*

特上煎茶

Special Blended Green Tea

上ほうじ茶

Special Blended Roasted Tea

抹茶ラテ

山政小山園オリジナルの抹茶ラテ

Green Tea Latte

ほうじ茶ラテ

山政小山園オリジナルのほうじ茶ラテ

Roasted Tea Latte

キームンハオヤ

ダーズリン、ウヴァと並ぶ世界三大銘茶のひとつキームン。

糖蜜を思わせる甘く芳醇な味わい、程よいスモーキーな香りが特徴です。

Keemun Hao Ya

オーキッドウーロンティー

台湾烏龍茶の名産地として知られる台湾中部の山岳地帯で育てられた烏龍茶。

ユニークなライラックの香りが広がり、新鮮な蘭のお花の後味です。

Orchid Oolong Tea

アマノオリジナルコーヒー

Aman Original Coffee

挽きたてコーヒー

アマノオリジナルブレンドコーヒー

Freshly Brewed Coffee

エスプレッソ

アマノオリジナルエスプレッソ

Espresso

カフェオレ

オリジナルコーヒーとホットミルクの優しい味わい

Café au lait

カフェラテ

エスプレッソにあたたかいミルクを優しくそそいで

Café Latte

カプチーノ

エスプレッソにふんわり泡立てたミルクをのせて

Cappuccino

キャラメルマキアート

キャラメルフレーバーのカフェラテ

Caramel Macchiato

カフェモカ

エスプレッソにミルクとたっぷりチョコレートのクリーム

Café Mocha